

ALMIDON GLOBE AA SA - Código: 03401039
Almidón de maíz grado alimenticio

Especificaciones del Producto

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Materia extraña	Libre de materia extraña
Humedad, %	0.0 a 12.5
pH	5.5 a 6.5
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 50.0
Proteína total, %	0.00 a 0.55
Residuo insoluble (patrón)	A
Residuo insoluble (patrón)	B
Partículas metálicas, ppm	0.0 a 7.0
Metales pesados (como Pb), ppm	< 5
Plomo, ppm	0.0 a 1.0
Hierro, ppm	0.0 a 10.0
Arsénico, ppm	0.0 a 2.0
Evaluación sensorial	Ningún olor y/o sabor extraños

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 5,000.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 150.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 150.0
Coliformes, NMP/g	< 10
Coliformes fecales, UFC/g	0.0 a 10.0
Esporulados mesofílicos, UFC/g	0.0 a 1,000.0
Staphylococcus aureus	Negativo
Escherichia coli	Negativo
Salmonella	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

E00Q03401039

Fecha de Edición 13/04/2013

Revisión 13

Autorizó y Revisó Dirección de Desarrollo de Negocio y Servicio Técnico

La información descrita en este documento, se ofrece sólo para su consideración, investigación y verificación. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas renuncian a toda garantía, expresa o implícita, incluyendo pero no limitado a, garantías comerciales, de exactitud, adecuación para el uso del producto o para un propósito en particular. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas no serán responsables de ningún daño o perjuicio que pueda surgir en relación al uso o transmisión de la información aquí contenida.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas de la compañía del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados (c) 2012.

DATOS REGULATORIOS

CAS #	
9005-25-8	
México	
Etiquetado	Almidón de Maíz
Estados Unidos	
CFR	175.105
Etiquetado	Corn Starch
Canadá	
Etiquetado	Corn Starch

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Auxiliar en la fabricación de :
Alimentos
Adhesivos
Materiales de empaques
Procesos Químicos
Fermentaciones
Laminado Industria del papel
Fabricación de Costales

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft, valvulado de cuatro capas de 25 y 50 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco, seco, libre de humedad, polvo, insectos, roedores y olores extraños. El producto a granel deberá ser utilizado en un plazo no mayor a 3 meses y ser almacenado a temperatura ambiente.

NOTAS

Los sacos de este producto pueden estar marcados como 1220. Sulfitos en cantidades superiores a 10 ppm se consideran agentes sensitivos, el cliente asume la responsabilidad del uso de este producto si el contenido excede este límite.

Ingredion México, S.A. de C.V.

Av. Mariano Otero 1249 Piso 9 Torre Atlántico.
Col. Rinconada del Bosque, 44530 Guadalajara, Jalisco, México
T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

ISO
FPO